

QUÆSTIO MEDICA
CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS
MANE DISCUTIENDA
IN SCHOLIS MEDICORUM,
Die Jovis 24. Martij.
M. HERMANNO DE LAUNAY,
DOCTORE MEDICO, PRÆSIDE.

An Panis satietas omnium pessima?

I.

INSITUS Calor, animæ in suis functionibus obeundis præcipuus administer, suum quia carpit assiduò pabulum, novam subindè requirit succi auxiliaris accessionem, quâ jugis virium triplicisque quâ constamus substantiæ jacturâ resarciatur. Huic Altrix facultas incumbit muneri Auctrice ac Procreatrice præstantior, indesinenti scilicet à primo ad extremum usque vitæ spiritum actione, quâ operam utrique numquàm non confert suam, convenientemque ambabus materiam neutrius egena suppeditat. Id ut commodiùs fiat, insitus est à naturâ stomacho penuriæ sensus, cujus beneficio sagax ille annonæ Præfectus cibos aliquâ nobiscum communione conjunctos appetit, trahit, asservat, & coquit. At illi ita primùm elaborati,

tùm in variis quas poſtmodùm permeant partibus varias alterationes multiplicesque coctionum gradus adepti, oppoſitas exuunt qualitates, ſuamque ipſam ponunt, ut alendi corporis naturam induant, ad vitam nimirum, quæ nutritione ſervatur, tùm individui tùm ſpeciei ratione tuendam.

II.

ALIMENTUM omne vel cibus eſt vel potus. Utrumque in plantis aut animalibus reperire eſt, alibi nuſquam. Verum inter ea quæ è vegetalibus eruuntur προσάρματα primas tenet triticum, ex quo Panis conficitur ciborum omnium πολυχρησιμώτατος. Ille menſas omnes aperit, comitatur, exornat & claudit; ut vix definias an majoris ſit neceſſitatis an dignitatis. Dapibus omnibus gratiam ſalubritatemque conciliat. Suaves ori acceptæque ventriculo, illius permixtione, novo condiuntur ſuavitatis incremento: Salſæ, acres, acidæ aut amaræ, depoſitâ magnâ moleſti ſui ſaporis parte, palato magis arrident: prorſus ut nullæ abſque ipſo, cum ipſo ſapiant omnes. Eum, etſi quotidie ingeramus, toto tamen vitæ decurſu ſemper appetimus, ejuſque nec tœdet nos umquàm, nec pœnitet. Omni omnino ætati, regioni, utrique ſexui familiaris; nulli non temperiei, etiam leviter febricitantibus conveniens, & mediæ ſortis homines alit, & promiſcuè ſubit pauperum tabernas, Regumque turres. Quin & eo penè uno dura firmantur meſſorum & agricolarum ilia. Illius uſu impunè carere nemo ſanus poteſt. In morbum inclinantibus ejus appetentia poſtrema dejicitur; convaleſcentibus prima revocatur: & cum faſtidium omne pravum ſit; Panis ἀποσιτία omnium deterior habenda eſt.

III.

CEREALIUM omnium ut in conficiendo Pane rarior eſt & inſalubrior uſus; ſic tritici frequentior atque ſalubrior. Illud maturum, mundumque, fractu contumax, ſubſtantiâ denſum, pondere gravè, aureum colore, lucidum ſpecie, tres ante menſes in pingui ſolo demeſſum, tandemque molis tritum genuinam nobis panis optimi materiam exhibet. Hujus variæ ſpecies pro ſubſtantiæ diverſitate varioque præparationis modo multùm à ſe invicem diſcrepant. Omnibus longè antecellit ſiligineus, qui repurgariore farinâ conſtans, plurimum puriſſimumque & δυσανάλωτον corpori tribuit alimentum. Huic tùm bonitate tùm nutritionis copiâ cedit ſimilaceus ex purâ quidem farinâ ſed magis excuſsâ conflatus. Tertium obtinet locum αὐτόπυρος ſeu συγκομιστὸς qui ex totâ farinâ nuſquam à furfure ſecretâ concinnatus, parcius quidem alit ſed blandè alvum movet. Gregarius demum ſeu ſordidus, farinæ tantillũ, furfuris plurimùm continens, ægrè coquitur, parum nutrit, & nimiâ excrementorum mole naturam gravat. Porrò aquâ limpidiſſimâ maceratus, fermentoque recenti perfuſus, non cereviſiæ ſpumâ adulteratus, εὔπεπτος eſt. Modico ſale aſperſus, levior. Affuſâ ſubinde novâ farinâ ſubactus, ac pluries indefeſſo labore hùc illùcque verſatus, εὐανάδοτος. In clibano, coctis æquabiliter igne moderato tam internis quam externis partibus, nec aſſatur aut amareſcit, nec ſuo lentore ventrem

inflat obſtruitque viſcera. Cruſtæ quæ ſiccior eſt, cum medullâ quæ humidior, fida eſt admodum ſalubriſque ſocietas.

IV.

PARATUS eâ cautione Panis eduliorum omnium ſalubritate princeps eſt. Ad amuſſim quippe temperatus, naſcentes ab intemperie morbos procreare nequit. Alimenti plurimùm ejuſque firmiſſimi continens, minimùm reponit excrementi. Coctu facilis coquenti ventriculo nihil faceſſit negotij. Ευανάδωτος procreandis, unde morborum origo frequentior, obſtructionibus minùs eſt accommodatus. A fermento quippe & ſale tritici viſciditas frangitur, ſuperfluus abſumitur humor, terrenarumque partium craſſities inciditur, unde non mediocris illi levitas conciliatur. His verò ſi accedat diuturnior ac contumax paſtæ ſubagitatio, vix eſt quod amplius ad Panis bonitatem poſſit deſiderari. Illius enim ope, fermenti, ſalis, & aquæ ſubſtantiá & vires ſubeunt altiùs, & intimas quaſque pervadunt pâſtæ particulas: ut inde diſrupto glutine ſolutilis, oculatus, & concoctu facilis evadat, & citò ad ſingulas corporis partes diffundatur. Inanis tamen futurus eſt omnis panificij labor, ni clibani moderatus ignis ſingulas ex æquo intus foriſque partes ad debitum coctionis modum perducat. Impar longè eſt atque inferior ſubcineritij focariique panis conditio, quorum extima plerumque ſuperficies aduritur, crudioribus interim, & nullam aut certè leviorem ignis energiam expertis, quæ medullam conſtituunt, partibus.

V.

CIBORUM genus omne tantò à laudabili Panis temperie recedit, quantò calidius humidiuſque eſt ac corruptioni opportunum. Terreſtrium animalium caró, fœcunda cæſpitantis in ventriculo colluviei parens, oris fœtorem, excrementorum δυσωδίαν inſignem parit, putridis maligniſque febribus & graviſſimis viſcerum inflammationibus materiam præbet. Vix autem in ὑπεκκαυμάτων numerum piſces referas, qui in aquâ inerti ac ſterili elemento nati, pituitæ plurimùm, parùm ſuggerunt ſanguinis, & proſtratas vires excrementis obruunt magis quam, alibili ſucco reficiunt. Indomitæ propter craſſitiem indolis legumina ſtomachum gravant, oculorum ac mentis aciem obtundunt, flatus multos gignunt, ſpiritus exagitant, ὕπνυς δυσονείρυς, crurum imbecillitatem, γονάλγίαν, ac tandem καχεξίαν inducunt. Olerum ſubſtantia δύσπεπτος, dum impuritate plurimâ primam corporis regionem infarcit, pauciſſimo alimento reliquum corpus ſuſtentat. Omnis pene fructus aut humiditate diffluit immodicâ quæ fugacem ſuccum ſuppeditat, aut duritie carnis ægrè ſubigitur. Quæ tandem tam homine indigna cenſetur vini ſatietas, quam noxia valetudini, quam infenſa viſceribus, quæ morborum πανσπερμίαν, hebetudinem anini, tremorem, paralyſim, hydropem, ac ſenſim non intellectam ſenectutem feſtinatamque mortem accerſit. Sed quantùm à vitioſis alimentis hiſce omnibus Panis natura diſſidet, qui εὔκρατος ac remiſſo admodùm calore pollens exareſcit potiùs plures ſervandus in annos, quàm corruptionem ſubeat, & metuendos

à nimio carnium uſu morbos procreet. Levitate & raritate ſuâ leguminum craſſitiei adverſatur. Suâ εὐπεψίᾳ, à contumaci olerum cruditate alienus eſt. At ſuâ puritate ſingulari, ab excrementitiâ fructuum ſubſtantiâ recedit plurimùm. Humorem denique primigenium, quem depaſcitur ebrietas, non modò non abſumit, ſed facillimè ac liberaliter inſtaurat, diuque ſalvum & incolumem tuetur.

Non ergo Panis ſatietas omnium peſſima.

Proponebat Lutetiæ PETRUS YON, Pariſinus, A.R.S.H. MDCLXXII.



PARISIIS,
Ex Typographiâ FRANCISCI MUGUET, Regis & Illuſtriſſimi Archiepiſcopi Typographi, viâ Citharæ.